



Rhonéa - Porte d'Autanne, AOC Cairanne, Rouge, 2020

AOC Cairanne, Vallée du Rhône, France

"Des vins qui se conjuguent à toutes les tables", telle est la promesse de notre gamme signature Rhonéa.

PRÉSENTATION

A l'image de la cuisine, nous sélectionnons minutieusement terroirs & cépages pour exprimer au mieux les saveurs originelles de chaque appellation dans un style fruité, expressif et aux tanins soyeux. Chaque cuvée est appréciable dès sa mise en bouteille. L'assemblage final est réalisé avec des Chefs disciples d'Escoffier, pour que chaque vin soit associé, dès sa naissance, à l'univers de la gastronomie.

TERROIR

3 sols complémentaires en coteaux & terrasses: argile blanche calcaire, argile rouge et sables.

À LA VIGNE

Vendanges manuelles à maturité optimale

VINIFICATION

Vinification traditionnelle avec pigeage régulier, remontage et maîtrise des températures. Cuvaison longue (plus de 20 jours)

CÉPAGES

Grenache, Syrah, Carignan

SERVICE

16-18°C

DÉGUSTATION

Nez de cerises noires et mûres soutenu par des notes épicées et mentholées. Équilibré, fruité et ample.

ACCORDS GOURMANDS

Magret de canard, fromages affinés, tians de légumes du soleil

PRESSE & RÉCOMPENSES

John Livingstone-Learmonth
The Gracie of The Rhône

John Livingstone Learmonth

